

Beer using mung bean as partial or whole supplementary material**Publication number:** CN1111278**Publication date:** 1995-11-08**Inventor:** WEIXING ZHANG (CN); SHIWEN DING (CN)**Applicant:** ZHANG WEIXING (CN)**Classification:****- International:** C12C7/047; C12C7/053; C12C7/00; (IPC1-7):
C12C7/053; C12C7/047**- European:****Application number:** CN19941004729 19940505**Priority number(s):** CN19941004729 19940505**Report a data error here****Abstract of CN1111278**

The beer is brewed using mung bean as supplement replacing grain, bran or syrup partially or completely. In the brewage, malt in 50-99% and mung bean in 1-50% is used. The mung bean beer of the present invention is rich in nutrient and easy to absorb and digest.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 94104729.6

[51] Int. Cl.⁶

C12C 7/053

[43] 公开日 1995 年 11 月 8 日

[22] 申请日 94.5.5

[71] 申请人 张卫星

地址 150030 黑龙江省哈尔滨市香坊区油坊街
13 号

共同申请人 丁时文

[72] 发明人 张卫星 丁时文

[74] 专利代理机构 哈尔滨专利事务所

代理人 张学敏

C12C 7/047

说明书页数:

附图页数:

[54] 发明名称 以绿豆为部分或全部辅料的啤酒

[57] 摘要

本发明涉及啤酒, 具体为一种部分或全部辅料用绿豆制做的啤酒。其特点是主料麦芽 50—99% 份、辅料绿豆 1—50% 份。部分辅料可以是未发芽谷类、糖类或糖浆。目前在中国乃至全世界还没有用绿豆作为部分或全部辅料制做的啤酒的。目前制做啤酒的辅料是未发芽谷类、糖类或糖浆。本发明在于拓宽啤酒辅料领域, 提供一种营养更为丰富、人们生理上更容易吸收、消化的绿豆啤酒。

(BJ) 第 1456 号

1、一种以绿豆为部分或全部辅料的啤酒，其特征是：主料麦芽50—99% 份、辅料绿豆1—50% 份。

2、根据权利要求1所述的一种以绿豆为部分或全部辅料的啤酒，其特征是：部分辅料可以是未发芽谷类、糖类或糖浆。

3、根据权利要求1所述的一种以绿豆为部分或全部辅料的啤酒，其特征是：主料麦芽是大麦麦芽、小麦麦芽、小黑麦麦芽或者三者合用。

以绿豆为部分或全部辅料的啤酒

本发明涉及啤酒，具体为一种部分或全部辅料用绿豆制做的啤酒。

目前在中国乃至世界还没有用绿豆作为部分或全部辅料制做啤酒的。目前制做啤酒的辅料是未发芽谷类、糖类或糖浆。

本发明的目的在于拓宽啤酒辅料领域，提供一种营养更为丰富、人们生理上更容易吸收、消化的绿豆啤酒。

本发明的目的是这样实现的：主料麦芽50—99%份、辅料绿豆1—50%份。部分辅料可以是未发芽谷类、糖类或糖浆。

本发明的优点在于：促进液化及糖化，促进蛋白凝固、延长保质期、制得麦汁清亮透明、极富光泽、加快麦汁过滤速度，制得啤酒口味清爽、纯正、营养丰富。

下面举例说明本发明最佳实施例：

主料大麦芽、小麦芽或小黑麦麦芽50—99%份、辅料可以全部是绿豆或部分辅料是未发芽谷类、糖类或糖浆为1—50%份。

例1：辅料：绿豆 50%

主料：大麦芽 50%

例2：辅料：绿豆 5%

大 米 25%

主料：大麦芽 72%

例3：辅料：绿 豆 10%

大 米 20%

主料：大麦芽 74%

例4：辅料：绿 豆 15%

小黑麦 15%

主料：大麦麦芽 40%

小黑麦麦芽 30%

本发明的制做工艺是这样的：

